

ソースの基本と応用

ソースの分類と基本材料

- 赤色系**
 - トマトソース: トマト・トマト缶
 - トマトソース: トマト・トマト缶
- 茶色系**
 - ブルーソース: 魚の骨を煮出した汁
 - ブルーソース: 魚の骨を煮出した汁
- 白色系**
 - ホワイトソース: 小麦粉・牛乳
 - ホワイトソース: 小麦粉・牛乳

世界の文化が反映したソースは、その土地の気候・風土、地形によって様々な料理を導き出しています。

代表的な料理のソース

- ピザソース: トマトソース
- パスタソース: トマトソース
- ハンバーグソース: 牛肉・洋葱
- ステーキソース: 牛肉・洋葱
- 鶏肉ソース: 鶏肉・洋葱
- 魚肉ソース: 魚肉・洋葱



日本とオランダの女性について語る

オランダ総領事夫人・イネケさんに聞く



イネケさん

自立して行動的 遠慮深い部分も

ニッポンの女性たち

オランダの女性たち

オランダの女性たちは、自立して行動的、遠慮深い部分も。オランダの女性たちは、自立して行動的、遠慮深い部分も。

これが料理の決め手

ソースの基本から応用まで

ソースの分類と基本材料

- 赤色系: トマトソース
- 茶色系: ブルーソース
- 白色系: ホワイトソース

ソースの応用

- ピザソース
- パスタソース
- ハンバーグソース
- ステーキソース
- 鶏肉ソース
- 魚肉ソース

出かけてみませんか

6月

出かけてみませんか。6月のイベント情報。

女性史の現状と展望

女性史の現状と展望。女性史の現状と展望。

女性史入門

女性史入門。女性史入門。

女性史入門

女性史入門。女性史入門。

女性史入門

女性史入門。女性史入門。

女性史入門

女性史入門。女性史入門。

女性史入門

女性史入門。女性史入門。

ウイスキーが、お好きでしょ

夏の贈りものサントリーウイスキー

サントリーウイスキーの魅力を伝えるための広告。様々な種類のウイスキーを紹介しています。

- 響 (ひびき) 750ml ¥10,000
- 山崎 [木箱入] 750ml ¥7,500
- 木桶仕込 (きおけじこみ) 750ml ¥5,000
- クレスト 12年 700ml ¥5,000
- ローヤル 720ml ¥3,750
- ライオン 1000ml ¥5,000
- ブランデー X・O 700ml ¥5,000